

SCUOLA MATERNA SAN GIORGIO
 Scuola paritaria – decreto Ministeriale n.488/5706 del 28.02.2001
 Aderente FISM prov.le di Vicenza
 Via Falgare n.37 – Poleo 36015 SCHIO (VI)

MENÙ ANNO SCOLASTICO 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ Settimana	Risotto al pomodoro Formaggio Verdura mista	Crema di legumi con crostini Sgombro all' olio Verdura mista	Sfornato di zucchine/zucca Verdura mista e patate all'olio/al forno Dessert	Arrosto di maiale mele e curry o al latte Piselli e polenta Verdura mista e frutta	Pasta all' olio Frittata Verdura mista
2^ Settimana	Pasta o riso con lenticchie/ pasta alla carbonara vegetale con zucchine Verdura mista Yogurt	Pastina in brodo vegetale Frittata/ spianata di ceci Verdura mista e patate all'olio/al forno	Risotto alle verdure Formaggio Verdura mista	Spezzatino di vitello/rotolo di coniglio Verdura mista Patate al forno	Crema di zucca/zucchine con orzo Pescce dorato (panatura di pane secco ed erbette) Verdura mista
3^ Settimana	Merluzzo alla vicentina con patate al prezzemolo e polenta Verdura mista Yogurt	Riso e farro con verdure di stagione Formaggio Verdura mista	Spatze arcobaleno al pomodoro (con legumi) Verdura mista Dessert	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo/insalata di pollo Macedonia di verdure e ceci	Cannelloni con verdure e ricotta/lasagna alla bolognese Verdura cruda Frutta
4^ Settimana	Pasta ricotta e pomodoro/crema piselli e prosciutto Verdura cruda Dessert	Orzo e riso alle verdure e pomodoro Filetto di pesce al forno Verdura mista	Passato di verdura con pastina Uovo sodo Verdura mista e patate	Polpettine al sugo/spezzatino di vitello Piselli e polenta Verdura mista	Pizza margherita Verdure crude Yogurt
5^ Settimana	Gnocchi al pesto e ricotta/pesto leggero con legumi Verdure a bastoncino Dessert	Pastina in brodo vegetale Sfornato di pesce con patate/sgombro all'olio Verdura mista	Pasta e fagioli/ ortolana con prosciutto Verdura mista Yogurt	Crema di legumi con crostini Uova Verdura mista	Cous-cous (o quinoa o riso) con verdure e pollo Verdura cruda Frutta



OGNI GIORNO: frutta di stagione a metà mattina e pane semi-integrale.

IL MENU' POTRA' SUBIRE DELLE VARIAZIONI PER ESIGENZE DI SERVIZIO E PER LA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI
Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica certificata.

Regione del Veneto-Azienda U.I.S.S.
 Dipartimento di Prevenzione
 U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti
 e della Nutrizione

Dr.ssa Serena Sartì

4 9 0 0 0 2 0 2 1